

FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de haddock sous-vide



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B6

Riche en
Selenium

Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Plusieurs heures plus tard, le Haddock révèle sa chair douce et moelleuse.

Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation


Pour les moins gourmands de sel, laisser tremper vos filets une nuit dans de l'eau, au frais. A faire pocher ensuite dans une préparation composée à moitié d'eau et à moitié de lait. Laisser votre poisson environ 7 à 10 minutes et le sortir lorsque les écailles commencent à se détacher. A accompagner de pommes de terre cuites ou mises en purée.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode, riche en vitamines B12 et B6, en Sélénium et sans matières grasses. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).

Un filet trempé dans de l'eau va voir sa concentration en sel diminuer du fait de l'absorption du sel dans l'eau.



Désignation							
Filets de haddock sous-vide moyen et gros - poids variable							
Date de création :	05/02/2021	Page :	2/2	Code article /	247 = 2812307XXXXC		
Date de révision :	14/10/2024	Ref :	C-D-247/257	Gencod :	257 = 2812307XXXXC		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C - Après ouverture, à consommer dans les 24h dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	14 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché à la ligne, aux chalut, hameçons, senne et palangres calées en ANE -Va : eaux islandaises), sel, colorant : norbixine de rocou. Allergène : poisson				Valeur énergétique :	316 kJ/74 kcal		
				Matières grasses :	0 g		
				Dont acides gras saturés :	0 g		
				Glucides :	0 g		
				Dont sucres :	0 g		
				Protéines :	18 g		
				Sel:	3,2 g		
				Iode :	255µg		
				Vitamines B12 :	1,6µg		
				Vitamines B6 :	0,4mg		
Sélénium :	28µg						
Critère à DLC		m		Produit transformé en France N° d'agrément : FR 62-160-703-CE Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
Escherichia coli/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Listeria monocytogènes/g		<100					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C. calibre moyen	1	-	environ 300g	430	210	-	Sachet neutre PA/PE Carton blanc l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
U.V.C. calibre gros	1	-	environ 600g	430	210	-	
Carton	5 à 10 filets	-	environ 3kg	400	295	180	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX Technicienne Qualité			 CARTON ET SACHET : BAC DE TRI			